نمکین گوشت

اجزاء:

•مکھن یا گھی_____ 100 گرام

•ادرک لہسن پیسٹ_____ 2 کھانے کے چمچ

•مٹن_____ 1 کلو

•ثابت زیرہ_____ 1 چائے کا چمچ

•نمک____ حسبِ ذائقہ

•ٹماٹر____ 4 عدد

•گرم پانی____ 1 کپ

•سبز مرچ____ 6 عدد

•کالی مرچ پاؤڈر____ آدھ چائے کا چمچ

•دہی____ 2 کھانے کے چمچ

•سبز دھنیا____ 5 گرام

ترکیب:

ایک پین میں مکھن یا گھی لیں اور اس میں ادرک لہسن پیسٹ ،ثابت زیرہ ،مٹن اور نمک ڈال کر دو سے تین منٹ بھونائی کرلیں اور پندرہ سے بیس منٹ تک دم دیں ۔

اب اس میں ٹماٹر اورگرم پانی ڈال کر پچیس سے تیس منٹ دو بارہ دم دیں ۔

اب اس میں سبز مرچ ،کالی مرچ پاؤڈراوردہی ڈال کر پانچ منٹ تک بھونائی کر لیں ۔

اب اس پر لیموں اور سبز دھنیا کی گارنش کر لیں ۔

آپکا مزیدار نمکین گوشت تیار ہے ۔

0307-8162003